

¿QUÉ?



ENFRÍE LOS ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) DE 135°F A 70°F EN 2 HORAS Y DE 70°F A 41°F EN LAS PRÓXIMAS 4 HORAS

¿QUIÉN?



TODOS ENFRIANDO ALIMENTOS TCS

¿CUANDO?



DURANTE LA PREPARACIÓN ADELANTADA DE ALIMENTOS COCINADOS

¿DÓNDE?



EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS (WALK-INS), CONGELADORES, BAÑOS DE HIELO, ETC.

¿CÓMO?



MONITOREE Y REGISTRE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS; APLIQUE MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO EFECTIVOS

¿CORRECCIÓN?



RECALIENTE A 165°F DENTRO DE LAS PRIMERAS 2 HORAS, DESECHE ALIMENTOS, REPRE EL EQUIPO

FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE ENFRIAMIENTO

NORTHERN NEVADA
Public Health

A M C
Active Managerial Control